பாதாம் அல்வா

தேவையான பொருட்கள்-

பாதாம் – 1/2 கப்

சர்க்கரை – 1/2 – 3/4 கப்

பால் – 1/2 கப்

நெய் – 1/4 – 1/2 கப்

குங்குமப்பூ – சிறிதளவு (ஒரு மேசைக்கரண்டி பாலில் ஊற வைக்கவும்)

செய்முறை

பாதாம் பருப்புகளை இரவு முழுவதும் ஊற வைத்து, பின் தோலை உரித்துக் கொள்ளவும் .இல்லையெனில் சுடு நீரில் சில நிமிடங்கள் பாதாம் பருப்புகளைப் போட்டு கொதிக்க வைத்து தோல் உரித்துக் கொள்ளவும்.தோல் உரித்து வைத்துள்ள பாதாம் பருப்பை 1/4 கப் பால் சேர்த்து நன்கு அரைத்துக் கொள்ளவும். ஒரு அடி கனமான பாத்திரத்தில் 1/4 கப் தண்ணீர் சேர்த்து கொதிக்க விடவும். தண்ணீர் கொதித்தவுடன் அடுப்பை அணைத்து விட்டு சர்க்கரை சேர்த்து நன்கு கரையுமாறு கலந்து கொள்ளவும். சர்க்கரை கரைந்த பின்பு, இதனுடன் அரைத்து வைத்துள்ள பாதாம் விழுது, மீதமுள்ள பால், குங்குமப்பூ சேர்த்து, அடுப்பை மிதமான சூட்டில் வைத்து கிளறவும். அல்வா கெட்டியாக ஆரம்பித்தவுடன்(2 தேக்கரண்டி நெய் தனியே வைக்கவும்) நெய்யை சேர்த்து குறைந்த தீயில் நன்கு கிளறவும். அல்வா பாத்திரத்தின் ஓரத்தில் ஒட்டாமல் வரும் வரை நன்கு கிளறவும். இறுதியாக அடுப்பை அணைத்து விட்டு எடுத்து வைத்துள்ள 2 தேக்கரண்டி நெய் சேர்த்து சிறிது நேரம் கிளறவும். இப்படி செய்வதால் அல்வா மிகவும் மிருதுவாக இருக்கும். பாதாம் அல்வா தயார். சூடு ஆறிய பின்பு பரிமாறவும். வில்லைகளாக வேண்டுமெனில் நெய் தடவிய தட்டில் கொட்டி ஆற விடவும். ஆறிய பின்பு விருப்பமான வடிவில் வெட்டிக் கொள்ளவும்.